



МЕНЮ

СВЯТКУЙТЕ Свій ДЕНЬ НАРОДЖЕННЯ НА ІНДИВІДУАЛЬНИХ УМОВАХ

Кожен іменинник, який відзначатиме свій День Народження в моєму підпільному ресторані з власною броварнею, зможе отримати ось такі приємності:

- Знижку - 20%
- Можливість принести свій алкоголь*

*Дана пропозиція поширюється за умови замовлення від 600 грн. з гостя, тільки з неділі по четвер

СЕТ АЛЬТЕРНАТИВНИХ СТЕЙКІВ

~~2200 грн~~
1189 грн

ВІЗИТНА КАРТКА БАГСИ СІГЕЛА

За кожні 500 гривень у вашому рахунку ви отримуєте візитну картку власника підпільного ресторану з власною броварнею «Syndicate craft beer & fire grill», яку потім можна обміняти на 0,5л. відмінного крафту

ПІДПІЛЬНІ ПИВНІ БОЇ

Щоп'ятниці та щосуботи проводяться підпільні пивні бої. На кону пивна чекова книжка на 10 келихів нашого крафту

ЛАНЧІ

з понеділка
по п'ятницю,
окрім святкових
днів
з 12:00 по 16:00

ДО ПИВА ТА ЗАКУСКИ

ДО ПИВА

Сет Фірмових закусок крекери, підкопчений язик, чіпси з маринованого огірка, закуска зі свинячих вух, соуси	550	395
Сирне плато власного копчення Імеретинський, Халумі, Сулугуні	210	132
Сир фрі	150/30	98
Плато європейських сирів	140/30	207
Джерки Топ Раунд власного в'ялення	50	128
Креветки власного в'ялення	50	212
Мойва власного в'ялення	50	98
Джерки з індички NEW	50	138
Бастурма	50	129

Хрусткі курячі крильця	160	142
Спайсі курячі крильця	160/30	142
Закуска зі свинячих вух	90	112
Горішки в копченій па- приці з цибулею фрі	100	98
Чіпси з маринованого огірка з соусом спайсі	100/50	79
Крекери з житнього хліба з часником та Пармезаном	200	79
Хрустка мойва фрі	210	108

ЗАКУСКИ

Гуакамоле	70/40	105
Тар-тар із мармурової яловичини	120	228
Тар-тар з лосося	120	258
Пармська шинка з томатами чері, маш-салатом і Пармезаном	145	179
Плато копченої гастрономії	230	315

СПЕЦІАЛЬНА ПРОПОЗИЦІЯ

Чилійські мідії

300

217



САЛАТИ

Салат з качкою NEW	300	258
З обсмаженим лососем, авокадо та овочами	200	248
Салат з морепродуктами	210	252
«Цезар» з обсмаженою індичкою та беконом	215	225
Овочевий салат NEW з сиром Фета	300	128
Салат з підкопченим яловичим язиком	230	218
Beef Rare з обсмаженою мрамуровою яловичиною, картоплею, Пармезаном, з додаванням трюфельного масла	260	229

СУПИ

Курячий суп з домашньою локшиною	300	97
Солянка BBQ	300	128
Крем-суп грибний	300	109

ВАФЛІ ТА БУРГЕРИ

Американські ВАФЛІ ТА СЕНДВІЧІ

Сендвіч з пастромі	230	209
Flank тост NEW	300	258
Авокадо тост NEW	300	245
Вафлі з пастромі та м'ясним соусом	200	198
Вафлі з лососем власного копчення	240	198

БУРГЕРИ

Подаються з картоплею фрі та томатним соусом

Бургер з качкою NEW	319
Подається з картопляними діпами	
Бургер подвійний з ячнею NEW	338
Подається з картопляними діпами	
Бургер з індичкою, Чеддером, хрустким беконом та овочами	265
Syndicate бургер з грудинкою BBQ, Чеддером та овочами	283
Grand Beef з мрамуровою яловичиною, хрустким беконом та овочами	283



ОСНОВНІ СТРАВИ ТА ГАРНІРИ

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ

Копчені свинячі ребра BBQ	300	265
Реберця BBQ у вишневому чатні	300	265
Качка підкопчена, й обсмажена в хоспері з ягідним соусом NEW	100	138
Яловичий язик підкопчений, з картоплею	250	275
Половина / четвертина соковитої фермерської курки, обсмаженої в хоспері	100	75
Яловичі ребра, підкопчені й обсмажені у вишневій глазурі	100	118

РИБА та морепродукти

Ціна риби зазначена за 100 г.
Середня вага страви від 350 г

Чилійські мідії в казанку, томлені в білому вині та вершках	270	217
Бєбі-кальмар на грилі	140	294
Тигрові креветки на грилі	175	235
Тигрові креветки фрі з кисло-солодким соусом	160/40	328
Стейк із лосося на грилі подається з мікс-салатом	100	175
Дорадо з розмарином	100	108

ГАРНІРИ

Картопляне пюре NEW	150	78
Картопля фрі з пармезаном	150	78
Картопляні діпи NEW	150	78
Картопля по-фермерськи	150	78
Овочі гриль	150	119
Кукурудза гриль	180	98
Капуста цвітна, обпалена на грилі	140/40	98



СТЕЙКИ

**Всі стейки ми готуємо в хоспері на вугіллі*

Ціна зазначена за 100 г підготовленого до смаження м'яса. Середня вага стейка від 300 г.
Вага страви залежить від замовленого Вами ступеня прожарювання.

американські СТЕЙКИ

Rib-eye	100	398
Chateaubrian	100	495
Filet Mignon	100	495

фермерські СТЕЙКИ

Rib-eye	100	172
Tenderloin	100	198
Porter House	100	168
T-Bone	100	168
New York	100	178

Рекомендуємо СОУС

Чорний перець	50	45
Айолі	50	30
Барбекю	50	30
Сирний	50	30
Томатний	50	30
Шпрірача	50	45
Гострий	50	40

Альтернативні СТЕЙКИ*

**Всі стейки ми готуємо в хоспері на вугіллі*

Ціна зазначена за 100 г підготовленого до смаження м'яса. Середня вага стейка від 300 г.
Вага страви залежить від замовленого Вами ступеня прожарювання.

Сет альтернативних стейків NEW 1200/180 **1198**

Shoulder tender (teres major) 100 **198**

Діамант лопатки, друга найм'якша після вирізки частина бичка. Ідеально підходить любителям філе міньйон

Picanha (culotte) – 100 **138**

популярний у Бразилії стейк, верхня частина найбільшого м'яза стегна. Традиційно обсмажується з прошарком жиру, що надає стейку особливої соковитості та аромату

Flank – найцікавіший 100 **168**

стейк із черевної частини, з неповторною структурою волокон і дуже характерним яловичим смаком. Обсмажується дуже швидко на сильному вогні. Рекомендоване прожарювання: medium rare

Bavette – це один цікавий 100 **168**
стейк із черевної частини. Твердіший за фленк, тому м'ясо попередньо маринується, і так само швидко обсмажується на сильному вогні

Denver – улюблений 100 **168**
стейк американських м'ясників, вирізається з підлопаткової м'якоті, має чудову мармурову структуру і яскраво виражений яловичий смак

Рекомендуємо СОУС

Чорний перець	50	45
Айолі	50	30
Барбекю	50	30
Сирний	50	30
Томатний	50	30
Шпрірача	50	45
Гострий	50	40



СЕТИ

Яловиче ребро BBQ, крила хрусткі, бекон, ростбіф, фермерська картопля, кукурудза гриль, сирний і BBQ соуси 1680 **1598**

Грудинка BBQ, півкурки, картопля фрі, гірчичний соус, маринований огірок 850 **988**

Асорті німецьких ковбасок 1000 **609**
Подається з фермерською картоплею та кукурудзою гриль

Сет альтернативних стейків з овочами гриль NEW 1200/180 **1198**

КАВА ТА БЕЗАЛКОГОЛЬНІ НАПОЇ

КАВА

Рістретто	20	40
Еспрессо	30	40
Доппіо	60	80
Амерікано	80	40
Капучіно	150	45
Латте	180	47
Кава декафінатто	30	38

НАПОЇ

Coca-Cola	250	47
Coca-Cola Zero	250	47
Fanta	250	47
Sprite	250	47
Tonic Schweppes	250	47
Burn	1 пл.	78
Burn Refreshing charge	1 пл.	78
Компот	200	42
Узвар	200	42

СІК

в асортименті	200	38
---------------	-----	----

ВОДА

Бонаква (б\г)	330	27
Бонаква (газ.)	330	27

Боржомі	500	80
Асqua Panna	750	145

ФРЕШІ

Яблучний	200	79
Апельсиновий	200	79
Грейпфрутовий	200	79
Лимонний	200	79
Морквяний	200	65

ЧАЙ

Англійський сніданок	400	68
Ерл Грей	400	68

Ганпаудер Жу-Ча	400	68
Імбирний Бриз	400	68
Велнес Кап	400	68
Червоний Фрукт	400	68
Жасмин	400	68
Грюн Матіне	400	68
Японська Липа	400	68
Дика вишня	400	68

ФІРМОВІ ЛИМОНАДИ

Манго	400	89
Лимонно-м'ятний	400	89
Імбирний	400	89

ЧАЙ ФІРМОВИЙ

Чай обліпиховий	400	118
Малина-базилік	400	118
Імбирний	400	118
Цитрусовий мікс з маракуйєю	400	118

КАЛЬЯННЕ МЕНЮ

КЛАСИЧНИЙ / CLASSIC

На воді / On Water	340
На молоці / On Milk	380
На соку / On Juice	380
На вині / On Wine	400
На коньяці / On Cognac	400
На абсенті / On Absinth	440

КАЛЬЯН - КРАЩЕ
БОЛЕЗАСПОКІЙЛИВЕ.
РАЗОМ З ДИМОМ ВИДИХАЄТЕ
СМУТОК.

(с) Багсі Сігел

НА ФРУКТОВІЙ ЧАШІ / ON FRUIT CUP

Кальян на яблуці / Apple Cup	430
Кальян на грейпфруті / Grapefruit Cup	540
Кальян на ананасі / Pineapple Cup	600
Кальян на гранаті / Pomegranate Cup	590

НАПОВНЮВАЧ У КОЛБУ / FILLERS IN A FLASK

Молоко / Milk	+ 40
Сік / Juice	+ 40
Вино / Wine	+ 60
Коньяк / Cognac	+ 80
Абсент / Absinth	+ 100
Fumary / Американський преміум тютюн/ American premium class tobacco	+ 100
Dark Side міцний тютюн / Dark Side and other strong tobacco	+ 200
True passion	+ 100



ФІРМОВИЙ ЛОБСТЕР від Syndicate

Лобстер 1300
запечений у хоспері
під Пармезаном

Подається з салатом,
фермерською картоплею
та соусом на вибір

Половина лобстера 695
запечена у хоспері
під Пармезаном

Подається з салатом,
фермерською картоплею
та соусом на вибір

Лобстерів доставляють до нас
протягом 24 годин після виловлення з крижаної води
Атлантичного океану біля берегів Канади.
Ми готуємо їх на нашій шоу-кухні в хоспері
та подаємо з соусом, мікс-салатом і фермерською картоплею

ДЕСЕРТИ

Морозиво 50 39
в асортименті
(ванільне, шоколадне,
фісташкове)

Американські вафлі 150 98
з морозивом та джемом

Шоколадний торт 140 98

Медовик 140 98
з вершковим сиром

Чізкейк 145 98

”

Бути стрункою,
або щасливою?

Багсі Сігел

БАР. МІЦНИЙ АЛКОГОЛЬ

ВЕРМУТИ

Martini Extra Dry	50
Martini Bianco	50
Martini Rosso	50

НАСТОЯНКИ

Campari	75
Becherovka	88
Jagermeister	109
Xenta Absenta	120

ВІСКІ

Scottish

Bells	89
Ardberg 10 y.o.	278
Chivas	192
Glenmorangie Nectar DOR	305
Glenmorangie Lasanta 12 y.o.	315
Macallan 12	268
Glenfiddich	230
Talisker Malt 10 y.o	320

Irish

Bushmills Original	125
Bushmills BlackBush	178
Jameson	123

American

Jack Daniels	138
Maker's Mark	168
Gentleman Jack	158
Bulleit	168

ГОРІЛКА

Persha Gildiya Verkhova	48
Persha Gildiya Znatna	48
Persha Gildiya Povazhna	48
Rada Classic	58
Finlandia Classic	72
Finlandia Blakcurrant	72
Grey Goose	132

ДЖИН

Gordon's	96
Tanqueray No.TEN	175
Botanist	172

КОНЬЯК

Hennessy VS	220
Hennessy XO	680
Hennessy VSOP	345
Remy Martin VS	210
Remy Martin VSOP	295
Remy Martin XO	650

БРЕНДІ

Saint-Remy VSOP	88
Old Kakheti 7 years	92

РОМ

Captain Morgan Spiced Gold	98
Captain Morgan Jamaica	98
Captain Morgan Black Spiced	98
Ron Zacapa 23 Solera	295

ТЕКІЛА

Jose Cuervo Especial Silver	109
Jose Cuervo Especial Reposado	109
Jose Cuervo Traditional 100 %	158

ЛІКЕР

Sambuca Antica	88
Beileys Original	128
Cointreau	128
Kahlua	128
Strega	125
Pimm's	139
Liqueur Volare in assortment	79

ПИВО

У ПЛЯШКАХ

Corona	330	98
Stella Artouis б/а		82
500		
Hougarden б/а	330	98

ГЛІНТВЕЙН

Глінтвейн RED	280	130
Глінтвейн WHITE	280	130

ВИНА

ВИНА ПОБОКАЛЬНО

Chardonnay Torrontes, <i>Callia Alta Salentein</i>	150	145
Sauvignon Blanc Marlborough Sun, <i>Saint Clair</i>	150	175
Chianti, <i>Ruffino</i>	150	155
Merlot Reserva, <i>Montes</i>	150	145
Prosecco Frizzante Terra Serena	150	151

БІЛІ ВИНА

Chardonnay Torrontes, <i>Callia Alta Salentein</i>	750	725
Sauvignon Blanc Marlborough Sun, <i>Saint Clair</i>	750	875
Pinot Grigio Valdadige, <i>Castelltorre</i>	750	725

Riesling Trocken Graacher, <i>Weingut Dr.Loosen</i>	750	950
---	-----	-----

Chablis, <i>Domaine Du Colombier</i>	750	950
---	-----	-----

Soave Classico, <i>Suavia</i>	750	950
-------------------------------	-----	-----

Gavi dei Gavi La Scolca, DOCG	750	1500
----------------------------------	-----	------

ЧЕРВОНІ ВИНА

Cabernet Sauvignon, <i>Lettres De France</i>	750	725
---	-----	-----

Merlot, <i>Reserva Montes</i>	750	725
-------------------------------	-----	-----

Valpolicella, <i>Allegrini</i>	750	980
--------------------------------	-----	-----

Vino Nobile di Montepulciano, Avignonesi, DOCG	750	1850
--	-----	------

Chianti, <i>Ruffino</i>	750	775
-------------------------	-----	-----

РОЖЕВІ ВИНА

Rose d'Anjou Chatelain Desjacques	750	675
--------------------------------------	-----	-----

ШАМПАНСЬКЕ

Moet & Chandon Brut	750	3150
---------------------	-----	------

ІГРИСТІ ВИНА

Cava Jaune Serra Brut. Jgarcia Carrion	750	725
---	-----	-----

Prosecco Frizzante, Terra Serena	750	755
-------------------------------------	-----	-----

Marengo SEMY-DRY	750	318
------------------	-----	-----

Marengo SEMY-SWEET	750	318
-----------------------	-----	-----

Marengo ROSE	750	318
--------------	-----	-----

Torro Rojo bianco SEMY-SWEET	750	308
---------------------------------	-----	-----

Torro Rojo blue SEMY-SWEET	750	308
-------------------------------	-----	-----

КОКТЕЙЛІ Алкогольні

Aperol Spritz	215	169
---------------	-----	-----

Blackberry Flavor	200	148
-------------------	-----	-----

Gin Basil Smash	100	139
-----------------	-----	-----

Lychburg lemonade special	200	155
------------------------------	-----	-----

Whiskey sour	150	155
--------------	-----	-----

Espresso Martini	100	125
------------------	-----	-----

Boulevardier	100	125
--------------	-----	-----

Negroni	100	152
---------	-----	-----

Gin fizz	200	135
----------	-----	-----

Old Fashioned	100	138
---------------	-----	-----

Gangster Girl	120	138
---------------	-----	-----

Clover Club	150	118
-------------	-----	-----

Bloody Mary	250	124
-------------	-----	-----

One One Tiki	200	155
--------------	-----	-----

Mojito	200	158
--------	-----	-----

Green Mexican	60	145
---------------	----	-----

Hiroshima	60	145
-----------	----	-----

Long Island Ice Tea	420	189
---------------------	-----	-----

B 52	60	145
------	----	-----

Espresso punch	200	175
----------------	-----	-----

Singapore sling	220	175
-----------------	-----	-----

Zombie	220	179
--------	-----	-----

Anastasia	150	152
-----------	-----	-----

Mai tai twist	150	159
---------------	-----	-----

Margarita	100	159
-----------	-----	-----



SYNDICATE BEER & GRILL: ЄДИНА ПИВОВАРНЯ, ДЕ ГРАЄ ДЖАЗ



Велике монополістичне об'єднання - тільки не підприємців, а пива, їжі і атмосфери. Що ви знаєте про Syndicate beer & grill?

У пивній справі немає конкурентів, тут усі друзі. Тут працюють спільно і не змагаються, хто краще. Пивна культура з'явилася в Україні недавно, і над її розвитком намагається працювати кожна пивоварня: від малих до великих. І ми, Syndicate, - не виняток. Кожен день варимо крафтове пиво, розробляємо нові рецепти, самі коптимо м'ясо, і проводимо підпільні бої для пивних гурманів.



ПИВО

Все наше виробництво як на долоні. Ми намагаємося розповісти вам все, що самі знаємо про пиво, показати, як ми його варимо. Величезні пивні чани видно не тільки з залу, але ще і з вулиці. Тому якщо ви прогулюючись, заглянете до нас з розпитуваннями, наші пивовари розкажуть все: від етапу вибору сировини до моменту, коли в бокалі піднімається піна.

Незважаючи на високий клас нашої техніки, яка робить процес пивоваріння автоматизованим, наші пивовари все одно стежать за ним від першої до останньої хвилини. Щодня на кранах представляємо 6 сортів пива. Головний принцип - ми варимо не на кількість, а на якість. Тому вибираємо виробників сировини преміум-класу. Детально вивчаємо хімічний склад, складаємо букет ароматів і смаків, а потім починається найцікавіше - експерименти. Варимо, пробуємо, знову варимо - і так до тих пір, поки не будемо повністю задоволені результатом. І коли кожен член нашої команди каже новому сорту «так» - пропонуємо пиво нашим гостям, найсерйознішим критикам. І тільки якщо келих пива пройшов шлях від ідеї до визнання гостями - додаємо його в меню на постійній основі.

КУХНЯ

Ми унікальні. Мабуть, на всю Україну тільки ми пропонуємо гостям таку кількість альтернативних стейків. А м'ясо для стейків ось уже три роки замовляємо у одного і того ж постачальника. З моменту відкриття в нашій команді жодного разу не змінився м'ясник. У нього немає напарника, він єдина людина, яка відповідає за м'ясо і робить це неймовірно!

Самі пиво варимо, самі коптимо м'ясо. Щоб бути максимально впевненими в тому, що пропонуємо гостям. Наприклад, кожен місяць замовляємо більше 100 кг свинячих животів і вже через 18-20 днів ми отримуємо близько 70 кг бекону власного виробництва.

У Syndicate 2 кухні: відкрита, яка основна, і закрита. На шоу-кухні стоять дві копильні і хоспер - можна побачити як готують вашу страву.

*Можна побачити,
як готують вашу страву*



АТМОСФЕРА

Джентльменський підпільний клуб-такмибачимо Syndicate. Ми не раз експериментували з музикою: не хотілося сидіти в тиші під дзвін келихів, але і не хотілося перекикувати співрозмовника.

Тому прийшли до формату музичних вечорів. Це не концерти, де вся увага на музикантів, це вечора, де музика створює атмосферу, неперетягуючи увагу на себе. У моєму підпільному ресторані з власною пивоварнею, ви зможете відкрити для себе нову музику, не таку, як скрізь. Одне з наших переваг - підпільні пивні бої, які проводимо щоп'ятниці та щосуботи. Хочете відчувати себе частиною мафіозного клану і поборотися за першість, тоді пивні бої - це для вас.

Тут змішалися азарт, алкоголь і щедрі подарунки від Syndicate.

Вже 5 років ми працюємо над тим, щоб ставати краще з кожним днем, щоб зміцнювати свій авторитет на арені пивоваріння, а також відповідати запитам наших гостей. І робимо це успішно.

Далі більше!

